SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Zitrus Curry | Rote Linsen | Champignons | Lauch

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten & Gewürze

200 g Rote Linsen bissfest gegart

400 g Champignon in 3 mm Scheiben geschnitten

2 Stangen Lauch, in 1 cm breite Streifen geschnitten und gewaschen

50 ml Maracujasaft

400 ml Kokosmilch

4 Blatt Kaffir-Limettenblätter

3 Stängel Zitronengras

3 Esslöffel Zitrus-Curry

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen aufkochen und 3-4 Minuten sanft köcheln.

2. Von der Hitze nehmen und noch ein paar Minuten ziehen lassen. Gegebenenfalls nachschmecken!

3. Zitronengras und Limettenblätter entfernen und servieren.